

Weihnachten Backen Rezepte

Schokoladecipferln

Anzahl: 3 Bleche

Gattung: Backen, Gebäck, Kekse, Plätzchen, Advent, Weihnachten

200 g	Zartbitterkuvertüre		werden)
150 g	Butter		Vanilleextrakt (kann
210 g	Puderzucker		-weggelassen werden)
210 g	Mandeln (blanchiert)	4	Essl. Kakaopulver (zum Bestäuben)
1	Essl. Kaffeebohnen (nicht gehäuft -kann weggelassen	4	Essl. Puderzucker (zum Bestäuben)
		1	Teel. Zimt (zum Bestäuben)

150 g Kuvertüre klein hacken und im Wasserbad schmelzen. Mandeln anrösten und sehr fein mahlen. Kaffeebohnen im Mörser zu einem mittelfeinen Gries zerstoßen. Butter in der warmen Kuvertüre zergehen lassen. Die noch warme Mandelpaste einmengen. Einige Tropfen Vanilleextrakt und den Kaffeeegrieß untermengen (geht gut in der Küchenmaschine mit Kneithaken). Den weichen Teig im Kühlschrank etwas abkühlen lassen. Aus dem Teig 2 cm dicke Rollen formen, ca. 2 cm dicke Scheiben abschneiden und schmale mondsichelförmige Kipferl formen. Alternativ haselnussgroße Kugeln aus dem Teig formen und diese dann zu Kipferl formen. Kipferl auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen (Abstand lassen, da sie sich um das Doppelte ausbreiten). Bei Gas Stufe 1/E. 150 Grad 15 min backen. Sie dürfen nicht dunkel werden! Die Kipferl sind im heißen Zustand sehr fragile - vor der Umsetzung auf ein Gitter kurz ruhen lassen.

Die Kipferl des ersten Blechs mit einer Kakao-Puderzuckermischung (zu gleichen Teilen) nach dem Abkühlen dick bestäuben.

Die Kipferl des zweiten Blechs mit einer Zimt-Kakao-Puderzuckermischung noch warm bestäuben. Nach dem Abkühlen ein zweites Mal bestäuben.

Die Kipferl des dritten Blechs abkühlen lassen. Die restlichen 50 g Kuvertüre schmelzen, in eine kleine Spritztüte füllen (selbst drehen aus Backpapier) und die Kipferln kreuz und quer mit feinen Kuvertüre Fäden verzieren.